



Ouvert à tou.tes
avec ou sans
expérience !

**ENVIE D'UN JOB D'ÉTÉ UNIQUE
OÙ VOUS ÊTES AUX COMMANDES
D'UN RESTAURANT COOPÉRATIF ?**

**VOUS AVEZ
ENTRE 18 ET 26 ANS ?**

**DISPO A PARTIR DE MAI
ENTRE 1 ET 5 MOIS ?**

*** CONTACTEZ-NOUS DÈS MAINTENANT
ET REJOIGNEZ L'ÉQUIPE DU METROLOCO !**

✉ contact.metroloco@gmail.com

☎ 06 75 51 36 81

Gérer un restaurant ... ça vous parle ?



- Accueillir les client.es
- Assurer le service
- Gérer la caisse
- Cuisiner des produits locaux de saison
- Gérer les stocks
- Collaborer avec les fournisseurs
- Animer le lieu ...

En mode coopératif ... pourquoi faire ?



- Se soutenir face aux défis
- Accepter les erreurs
- Avancer ensemble ;)
- Et décider collectivement !

Décider collectivement ... Oui mais quoi ?



TOUT !

- Des règles de fonctionnement
- Des plannings
- Des rémunérations
- Des achats & des prix de vente
- Des menus
- Des horaires & jours d'ouverture ...

Avec une équipe support pour vous accompagner



- Un.e accompagnant.e professionnel.le
- et des expert.es en gestion pour vous guider !

Dates clés de la saison 2025 :

- **Samedi 15 mars** **Date limite de candidature** pour participer à la Journée "d'auto-sélection",
- **Samedi 22 mars** **Journée "d'auto-sélection"**
Participation obligatoire à un temps collectif pour choisir ensemble l'équipe de coopérant.es de la saison 2025 présents entre 1 et 5 mois,
- **du 22 au 26 avril** **Semaine de formation**
Participation obligatoire à un temps collectif de formation pour acquérir les clés pour la bonne gestion d'un restaurant,
- **du 28 au 30 avril** **Préparation du restaurant**
Mise en place de la cuisine, de la terrasse ... avant l'ouverture !
- **1er mai** **Ouverture officielle** du Metroloco !
- Restaurant ouvert de **mai à septembre inclus**

Ca vous tente ? Contactez-nous !

✉ contact.metroloco@gmail.com

☎ 06 75 51 36 81